

Arme Ritter der Kokosnuss mit Ananassalat

Zutaten für zwei Personen:

| | |
|-----------------------------|------------------------|
| 0,5 Hefezopf | 1 EL Kokosflocken |
| 1 Ananas | 1 Prise Zimt, gemahlen |
| 1 Zitrone, unbehandelt | 2 EL Puderzucker |
| 2 Eier | 1 Schote Vanille |
| 30 g Butter | Holunderblütensirup |
| 100 ml Kokosmilch, ungesüßt | Minze, zur Garnitur |
| 20 g Zucker | |

So bereiten wir die armen Ritter der Kokosnuss mit Ananassalat zu

1. Den Hefezopf in vier Scheiben schneiden. Die Eier aufschlagen und trennen. Die Eigelbe mit der Kokosmilch in einer flachen Schale verquirlen und die Scheiben darin ca. fünf Minuten einweichen lassen.
2. Etwas Butter auf der Grillpfanne erhitzen, die Scheiben darin von beiden Seiten goldgelb braten. Den Zucker mit den Kokosflocken und dem Zimtpulver vermengen. Die warmen Scheiben damit bestreuen.
3. Die Zitrone halbieren und pressen. Die Ananas schälen, in Stücke schneiden und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Puderzucker anschwitzen und leicht karamellisieren lassen. Die Vanilleschote längs aufritzen und das Mark herauskratzen und mit in die Pfanne geben. Holunderblütensirup und Zitronensaft zugeben und leicht köcheln lassen.
4. Die Armen Ritter auf Tellern anrichten, je eine Nocke Ananassalat dazugeben, mit dem übrigen Puderzucker bestäuben, mit frischer Minze garnieren und servieren.